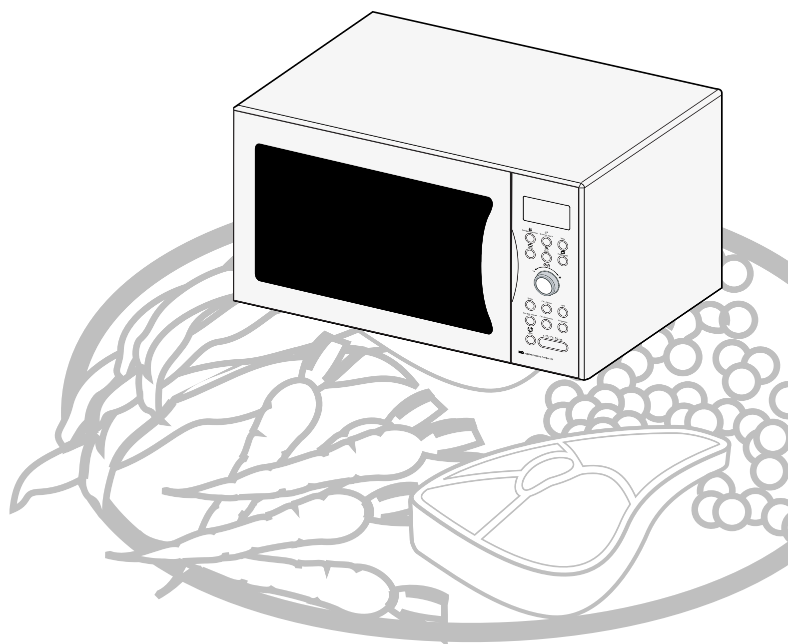
SAMSUNG

# CUPTOR CU MICROUNDE

## Instrucțiuni de utilizare și ghid de preparare

## CE1071 / CE1071A



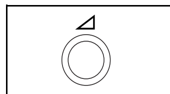


**Nr. cod: DE68-03343E**

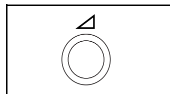
RO

# Ghid de căutare rapidă

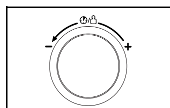
## Vreau să gătesc ceva.



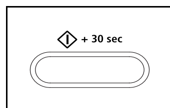
1. Aşezaţi alimentele în cuptor.
   Apăsaţi butonul **Microunde (Microwave)** ( ⊿ ).



2. Apăsaţi butonul **Microunde (Microwave)** ( ⊿ ) până la aprinderea nivelului de putere corespunzător.

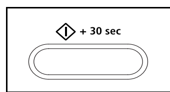


3. Selectaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc** în direcţia corespunzătoare.



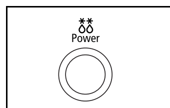

4. Apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ).
   Rezultat: Începe prepararea.
   ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

## Vreau să adaug încă 30 de secunde

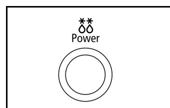



Lăsaţi alimentele în cuptor.
Apăsaţi butonul **+ 30 s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să îl adăugaţi.

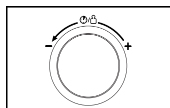
## Vreau să dezgheţ rapid ceva



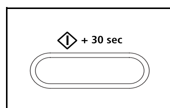

1. Aşezaţi alimentele congelate în cuptor.
   Apăsaţi butonul **Dezgheţare rapidă (Power Defrost)** ( Power ).




2. Selectaţi categoria de alimente dorită apăsând butonul **Dezgheţare rapidă (Power Defrost)** ( Power ), până la selectarea categoriei dorite.



3. Selectaţi greutatea prin rotirea **butonului disc** în direcţia corespunzătoare.

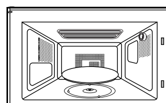



4. Apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ).
   Rezultat: Începe decongelarea
   ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

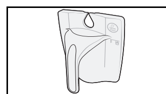
# Utilizarea sistemului de curăţare cu aburi (CE1071A)

***Aburul generat de sistemul de curăţare va pătrunde în cuptor. După utilizarea funcţiei de curăţare cu aburi, puteţi curăţa cu uşurinţă cavitatea cuptorului.***

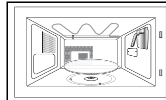
- ☛ Utilizaţi această funcţie numai după ce cuptorul s-a răcit complet. (la temperatura camerei)
- ☛ Utilizaţi numai apă normală, nu apă distilată.
- ☛ Se recomandă să utilizaţi funcţia de deodorizare după curăţarea cu aburi.
- ☛ Dacă uşa este lăsată deschisă în timpul operaţiei, se va afişa masajul "E-47".
  (Apa din cuptor va fi foarte fierbinte, din cauza funcţiei de curăţare cu abur).



1. Deschideţi uşa.

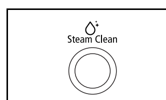


2. Umpleţi vasul cu apă până la gradaţia marcată.
   (Linia este echivalentă cu 30 ml.)

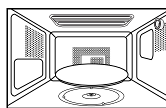


3. Puneţi vasul cu apă în partea dreaptă a cuptorului

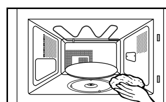
4. Închideţi uşa.




5. Apăsaţi butonul **Curăţare cu aburi (Steam clean)** ( Steam Clean ).
   (Becul funcţionează în timpul curăţării cu abur.)



6. Deschideţi uşa.



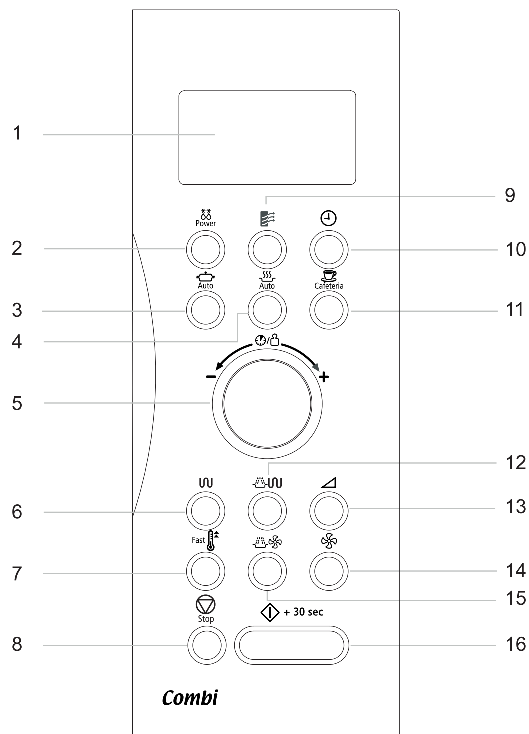
7. Ştergeţi interiorul cuptorului cu un prosop de vase uscat.
   Îndepărtaţi platoul rotativ şi ştergeţi partea de dedesubt cu un prosop de hârtie.

**Avertisment!**

- Vasul cu apă se va utiliza numai în modul “**Steam Clean**”.
- Când preparaţi hrană solidă, scoateţi vasul cu apă, deoarece riscaţi să deterioraţi grav cuptorul cu microunde sau chiar să provocaţi un incendiu.

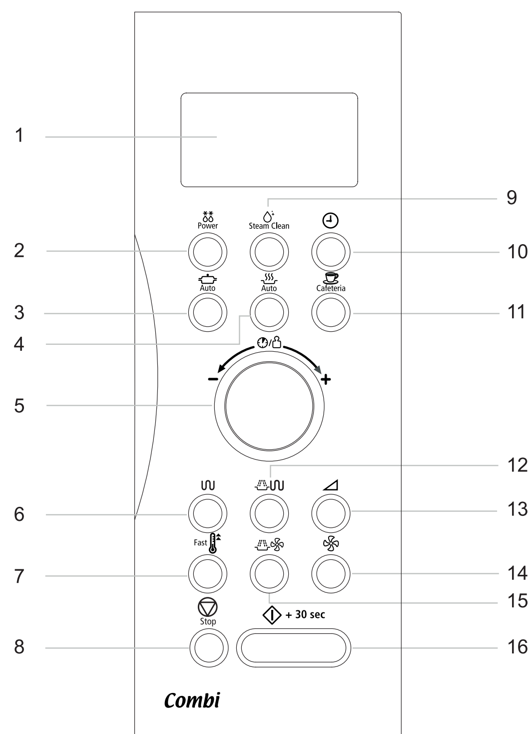
RO

## Model: CE1071




1. AFIȘAJ
2. BUTONUL DEZGHEȚARE RAPIDĂ (POWER DEFROST)
3. BUTONUL AUTO COOK (PREPARARE AUTOMATĂ)
4. BUTONUL REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ (AUTO REHEAT)
5. BUTONUL ROTATIV (pentru timpul de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
6. BUTONUL GRILL
7. BUTONUL PREÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ RAPIDĂ (AUTO FAST PREHEAT)
8. BUTONUL STOP/ANULARE (STOP / CANCEL)
9. BUTONUL DEODORIZARE (DEODORIZE)
10. BUTONUL SETARE ORĂ (CLOCK SETTING)
11. BUTONUL PREPARARE EXPRES (CAFETERIA COOK)
12. BUTONUL MICROUNDE+GRILL (MICROWAVE+GRILL)
13. BUTONUL MICROUNDE (MICROWAVE)
14. BUTONUL CONVECȚIE (CONVECTION)
15. BUTONUL MICROUNDE+CONVECȚIE (MICROWAVE+CONVECTION)
16. BUTONUL START / + 30 s

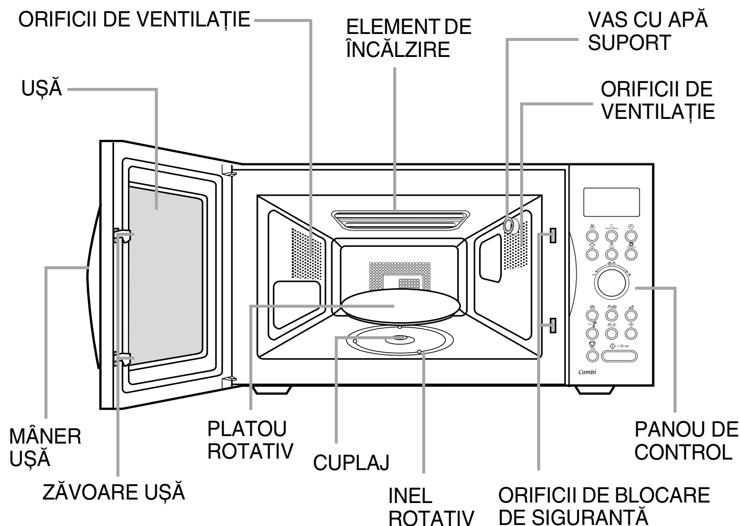
## Model : CE1071A




1. AFIȘAJ
2. BUTONUL DEZGHEȚARE RAPIDĂ (POWER DEFROST)
3. BUTONUL PREPARARE AUTOMATĂ (AUTO COOK)
4. BUTONUL REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ (AUTO REHEAT)
5. BUTONUL ROTATIV (pentru timpul de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
6. BUTONUL GRILL
7. BUTONUL PREÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ RAPIDĂ (AUTO FAST PREHEAT)
8. BUTONUL STOP/ANULARE (STOP / CANCEL)
9. BUTONUL CURĂȚARE CU ABURI (STEAM CLEAN)
10. BUTONUL SETARE ORĂ (CLOCK SETTING)
11. BUTONUL PREPARARE EXPRES (CAFETERIA COOK)
12. BUTONUL MICROUNDE+GRILL (MICROWAVE+GRILL)
13. BUTONUL MICROUNDE (MICROWAVE )
14. BUTONUL CONVECȚIE (CONVECTION)
15. BUTONUL MICROUNDE+CONVECȚIE (MICROWAVE+CONVECTION)
16. BUTONUL START / + 30 s

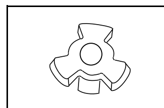
RO

# Cuptorul

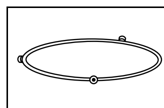



# Accesorii

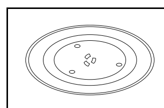
***În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.***



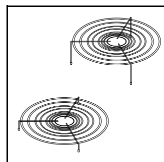
1. **Cuplajul** se montează pe arborele motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



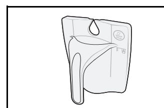
2. **Inelul rotativ** trebuie fixat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



4. **Suportul metalic** (înalt și inferior ) se așează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru a pregăti două feluri de mâncare în același timp. O farfurie mai mică poate fi așezată pe platoul rotativ, iar o a doua, pe suportul metalic. **Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril, prin convecție sau preparare combinată**.



5. **Vasul cu apă curată** se va plasa în partea dreaptă a cuptorului. (numai pentru CE1071A)
   Scop: Vasul cu apă este utilizat pentru curățare.

# *Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni*

***Vă mulţumim că aţi cumpărat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:***

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi instrumente de gătit***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

***Pe coperta interioară veţi găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele trei operaţii de bază pentru preparare:***

- ***Prepararea (în modul Microunde)***
- ***Decongelare***
- ***Adăugaţi 30 de secunde, dacă alimentele sunt insuficient preparate sau necesită încălzire suplimentară.***

***La sfârşitul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.***

***Ilustraţiile din procedurile pas cu pas utilizează două simboluri diferite.***


**Important**


**Notă**

### *MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES*

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:

(1) Uşa (îndoită)

(2) Articulaţiile uşii (defecte sau desprinse)

(3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

# *Măsuri de siguranţă*

RO

***INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE***
***CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU REFERINŢĂ ULTERIOARĂ.***

***Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.***

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde; **NU** utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, beţe pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare sau haine
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul; pentru a preveni această situaţie lăsaţi
  **ÎNTOTDEAUNA** să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de ardere, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  - Scufundaţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  - Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  - Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz şi alegeţi un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita fierberea lichidului. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.Nu încălziţi **NICIODATĂ** biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arderea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde; De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau sigilate sub presiune, şi nici nuci cu tot cu coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat. Acesta rămâne nefuncţional până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.

RO

# Măsuri de siguranță (continuare)

- **NU** atingeți elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă și păstrați cablul de alimentare departe de sursele de căldură. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteți auzi un păcănit în timpul funcționării (în special când folosiți funcția de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieșire.

- **NU** puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranță. Puteți utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsați în permanență un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

***IMPORTANT***

- Copiii mici nu trebuie lăsați **NICIODATĂ** să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Și nici nu trebuie lăsați nesupravegheați în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcțiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.(dacă există)

***AVERTIZARE:***
Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

***AVERTIZARE:***
Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecția împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competența necesară, este periculoasă.

***AVERTIZARE:***
Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

***AVERTIZARE:***
Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

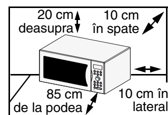
***AVERTIZARE:***
Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

***AVERTIZARE:***
Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

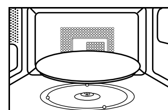
- Cuptorul cu microunde nu trebuie așezat într-un dulap

# Instalarea cuptorului cu microunde

***Aşezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.***




1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 inch) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ.
   Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber.

3. Cuptorul cu microunde a fost poziționat astfel încât priza să fie accesibilă.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs., conectați cablul numai la o priză de 230 V, 50 Hz, CA cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.



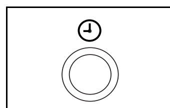
Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

# Setarea orei

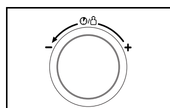
***Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:***

- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

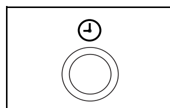
✉ Nu uitaţi să resetaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.



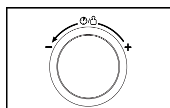
1. **Pentru a afişa ora în ...** — **Apăsaţi pe Ceas (Clock) butonul...**
   formatul de 12 ore — O dată
   formatul de 24 ore — De două ori



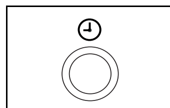
2. Rotiţi **butonul disc** pentru a seta ora.



3. Apăsaţi butonul **Ceas (Clock)**.



4. Rotiţi **butonul disc** pentru a seta minutele.



5. Când se afişează ora corectă, apăsaţi butonul **Ceas (Clock)** pentru a porni ceasul.
   Rezultat: Ora este afişată atunci când nu folosiţi cuptorul cu microunde.

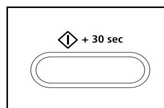
# Verificarea funcţionării corecte a cuptorului

***Următorul procedeu simplu vă permite să verificaţi buna funcţionare a cuptorului dvs. în orice moment. Dacă aveţi dubii, consultaţi secţiunea "Ce să faceţi dacă aveţi nelămuriri sau probleme", la pagina***



Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim (100 % - 900 W), fierberea apei durează mai mult.

***Deschideţi uşa cuptorului trăgând mânerul din partea dreaptă a uşii. Aşezaţi un pahar de apă pe platoul rotativ. Închideţi uşa.***




Apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ) şi setaţi durata la 4 sau 5 minute, apăsând butonul **Start** ( ◇ ) de câte ori este necesar.

Rezultat: Cuptorul încălzeşte apa în 4-5 minute. După acest timp, apa trebuie să fiarbă.

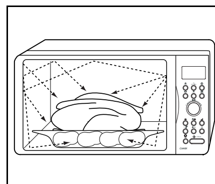
# Modul de funcţionare a unui cuptor cu microunde

***Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvenţă; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.***

***Puteţi utiliza cuptorul cu microunde pentru:***

- ***Decongelare***
- ***Reîncălzire***
- ***Preparare***

***Pregătire pentru preparare***



1. Microundele generate de magnetron sunt reflectate şi distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 inch (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
3. Timpii de preparare variază în funcţie de recipientul utilizat şi de proprietăţile alimentelor:
   - Cantitatea şi densitatea
   - Conţinutul de apă
   - Temperatura iniţială (congelate sau nu)



Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar şi după ce scoateţi alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectaţi timpii de preparare specificaţi în reţete şi în această broşură pentru a asigura:

- Prepararea şi pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor

# Ce să faceţi dacă aveţi nelămuriri sau probleme

***Cunoaşterea unui nou aparat necesită puţin timp. Dacă vă confruntaţi cu una din problemele menţionate mai jos, încercaţi soluţiile indicate. Puteţi economisi timpul şi costul unui apel de service inutil.***

◆ Următoarele evenimente sunt normale.
- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Se formează curenţi de aer în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul uşii şi al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul uşii sau al orificiilor de ventilaţie.

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Aţi setat corect cronometrul şi/sau aţi apăsat butonul **Start** ( ⬦ )?
- Uşa este închisă?
- Aţi supraîncărcat circuitul electric determinând arderea unei siguranţe sau declanşarea unui întrerupător.

◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puţin
- Aţi setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Aţi selectat un nivel de putere corespunzător?

◆ În cuptor se produs scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice)
- Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
- Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereţii interiori?

◆ Cuptorul cauzează interferenţe cu radioul sau televizorul
- În timpul funcţionării cuptorului, se pot observa interferenţe minore cu radioul sau televizorul. Este normal.
  * Soluţie: Instalaţi cuptorul cât mai departe de aparate TV, radio sau antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferenţe, este posibil ca afişajul să se reseteze.
  * Soluţie: Deconectaţi şi reconectaţi ştecherul. Resetaţi ora.

◆ Mesajul "E-24" indică
- Mesajul "E-24"este activat automat, înainte de supraîncălzirea cuptorului cu microunde. Dacă este afişat mesajul "E-24", apăsaţi butonul Stop/Anulare (Stop/Cancel) pentru a intra în modul de iniţializare.

***Dacă indicaţiile de mai sus nu vă ajută să rezolvaţi problema, contactaţi dealerul local sau serviciul SAMSUNG pentru clienţi.***

***Asiguraţi-vă că aveţi la dispoziţie următoarele informaţii:***
- ***Numărul de model şi numărul de serie-tipărite în mod normal pe spatele cuptorului***
- ***Informaţiile de garanţie***
- ***O descriere clară a problemei***

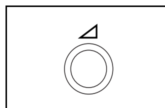
***Apoi, contactaţi dealerul SAMSUNG sau serviciul post-vânzare.***

# Prepararea/Reîncălzirea

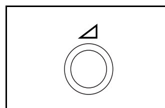
***Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.***

 Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

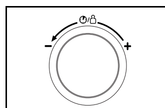
***Deschideţi uşa. Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Închideţi uşa. Nu porniţi niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.***



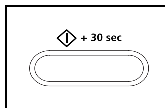
**1.** Apăsaţi butonul **Microunde (Microwave)**( ⊿ ).
Rezultat: Se afişează următoarele indicaţii:
(modul Microunde)



**2.** Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând butonul **Microunde (Microwave)**( ⊿ ) până când se afişează puterea adecvată.Consultaţi tabelul de puteri de mai jos pentru informaţii suplimentare.



**3.** Setaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.
Rezultat: Se afişează durata de preparare.




**4.** Apăsaţi butonul **Start** ( ⬦ ).
Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească. Va începe prepararea.
La terminare:
◆ Cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

 Dacă doriţi să ştiţi nivelul curent de putere din cavitatea cuptorului, apăsaţi butonul **Microunde (Microwave)**( ⊿ ) o dată. Dacă doriţi să schimbaţi nivelul de putere în timpul preparării, apăsaţi de două sau de mai multe ori butonul **Microunde (Microwave)**( ⊿ ), până la selectarea nivelului de putere dorit.

**Pornire rapidă:**

 Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un timp scurt, la putere maximă (900 W), apăsaţi butonul **Start** ( ⬦ ) o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pentru preparare. Cuptorul porneşte imediat.

# Nivelurile de putere şi variaţiile de timp

***Nivelul de putere vă permite să reglaţi cantitatea de energie disipată şi astfel, să ajustaţi timpul necesar pentru încălzirea sau reîncălzirea alimentelor, conform tipului şi calităţii. Puteţi alege unul dintre cele şase niveluri de putere.***

| Nivel de putere | Procentaj | Putere |
|---|---|---|
| RIDICAT | 100 % | 900 W |
| MEDIU RIDICAT | 67 % | 600 W |
| MEDIU | 50 % | 450 W |
| MEDIU SCĂZUT | 33 % | 300 W |
| DECONGELARE | 20 % | 180 W |
| SCĂZUT | 11 % | 100 W |

***Timpii de preparare din reţete şi din această broşură corespund unui anumit nivel de putere indicat.***

| Dacă selectaţi un... | Atunci timpul de preparare trebuie să fie... |
|---|---|
| Nivel de putere mai mare | Scăzut |
| Nivel de putere mai mic | Crescut |

# Oprirea preparării

***Puteţi opri prepararea în orice moment, astfel încât să puteţi:***

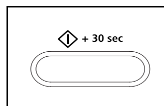
- ***Verifica mâncarea***
- ***Întoarce mâncarea sau amesteca în ea***
- ***Lăsaţi mâncarea pe stativ***

| Pentru a opri prepararea... | Atunci... |
|---|---|
| Temporar | Deschideţi uşa.<br>Rezultat: Prepararea se opreşte.<br>Pentru a relua prepararea, închideţi uşa şi apăsaţi din nou butonul **Start** ( ◇ ). |
| Complet | Apăsaţi butonul **Stop**<br>Rezultat: Prepararea se opreşte.<br>Dacă doriţi să anulaţi setările de preparare, apăsaţi din nou butonul **Anulare**. |

# Ajustarea duratei de preparare

***Puteţi creşte durata de preparare apăsând butonul + 30 s o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.***

- ***Puteţi verifica stadiul pregătirii mâncării în orice moment, deschizând pur şi simplu uşa.***
- ***Creşterea timpului de preparare rămas***




Pentru a creşte timpul de preparare rămas, apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ) pentru fiecare 30 de secunde suplimentare pe care doriţi să le adăugaţi.

- Exemplu: Pentru a adăuga 3 minute, apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ) de şase ori.

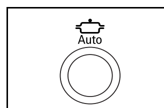
# Utilizarea funcţiei de preparare automată

***Cele cinci funcţii Preparare automată (Auto Cook) ( Auto ) includ timpi de preparare pre-programaţi. Nu este necesar să setaţi duratele de preparare şi nivelul de putere.***
***Puteţi ajusta dimensiunea porţiei prin rotirea butonului disc.***

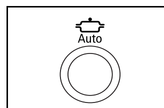


☛ Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

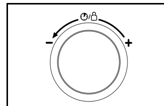
***Deschideţi uşa. Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Închideţi uşa.***



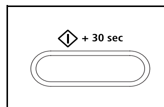

1. Apăsaţi butonul **Preparare automată (Auto Cook)** ( Auto ).




2. Selectaţi tipul de alimente preparat apăsând butonul **Preparare automată (Auto Cook)** ( Auto ). Consultaţi tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate.



3. Selectaţi dimensiunea porţiei prin rotirea **butonului disc**.




4. Apăsaţi butonul **Start** ( ◇ ).
   Rezultat: Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate.
   ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

RO

# *Utilizarea funcţiei de preparare automată (continuare)*

***Următorul tabel prezintă diferite programe de preparare automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Programele 1 şi 2 funcţionează doar cu microunde.***

***Programele 3 şi 4 funcţionează în mod combinat microunde-grill.***

***Programul nr. 5 funcţionează în mod combinat microunde-convecţie.***

| Cod | Aliment | Dimensiune servire | Durată de aşteptare | Recomandări |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | **Proaspăt Legume** | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 2-3 min. | Cântăriţi legumele după ce le-aţi spălat, curăţat şi tăiat în bucăţi de aceeaşi dimensiune.<br>Aşezaţi-le într-un bol de sticlă cu capac. Adăugaţi 30 ml (2 linguri) de apă pentru 200-250 g , 45 ml (3 linguri) pentru 300-450 g sau 60-75 ml (4-5 linguri) pentru 500-750 g. Amestecaţi după preparare. Când preparaţi cantităţi mari, amestecaţi o dată şi în timpul preparării. |
| **2.** | **Cartofi decojiţi** | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 2-3 min. | Cântăriţi cartofii după ce i-aţi spălat, curăţat şi tăiat în bucăţi de aceeaşi dimensiune. Aşezaţi-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugaţi 45 ml (3 linguri) de apă pentru 300-450 g sau 60ml (4 linguri) pentru 500-750 g. |
| **3.** | **Peşte prăjit** | 200-300 g<br>(1 buc.)<br>400-500 g<br>(1-2 buc.)<br>600-700 g<br>(2 buc.) | 3 min. | Ungeţi peştele cu ulei şi adăugaţi ierburi şi condimente. Aşezaţi peştii alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul metalic.<br>Întoarceţi-i pe cealaltă parte după bip. |
| **4.** | **Bucăţi de pui** | 200-300 g<br>(1 buc.)<br>400-500 g<br>(2 buc.)<br>600-700 g<br>(3 buc.) | 2-3 min. | Ungeţi bucăţile de pui cu ulei şi condimentaţi-le cu piper, sare şi boia de ardei. Aşezaţi-le în cerc, pe suportul înalt cu partea cu piele în jos.<br>Întoarceţi-le pe cealaltă parte după bip. |
| **5.** | **Friptură de vită/ miel** | 900-1000 g<br>1200-1300 g<br>1400-1500 g | 10-15 min. | Ungeţi carnea cu ulei şi adăugaţi condimente (numai piper – sarea se va adăuga după prăjire). Puneţi carnea pe suportul metalic scund, cu partea grasă în jos. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după bip. După preparare şi în timpul aşteptării, carnea se va înveli în folie de aluminiu. |

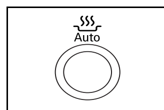
# *Utilizarea funcţiei de reîncălzire automată*

***Cele patru funcţii Reîncălzire automată (Auto Reheat) (***  ***) includ timpi de preparare pre-programaţi. Nu este necesar să setaţi duratele de preparare şi nivelul de putere.***

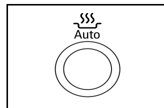
***Puteţi ajusta dimensiunea porţiei prin rotirea butonului disc.***

☛ Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

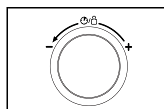
***Deschideţi uşa. Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Închideţi uşa.***



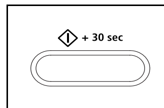

**1.** Apăsaţi butonul **Reîncălzire automată (Auto Reheat)**( ).




**2.** Selectaţi tipul de alimente preparat apăsând butonul **Reîncălzire automată (Auto Reheat)**( ). Consultaţi tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate.



**3.** Selectaţi dimensiunea porţiei prin rotirea **butonului disc**.




**4.** Apăsaţi butonul **Start** ( ).

<u>Rezultat:</u> Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate.

◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

# Utilizarea funcției de reîncălzire automată (continuare)

***Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire şi preparare automată, cantități, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Programele 1 şi 2 funcționează doar cu microunde. Programele 3 şi 4 funcționează în mod combinat microunde-convecție.***

| Cod | Aliment | Dimensiune servire | Durată de aşteptare | Recomandări |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | **Mâncare preparată** (rece) | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3 min. | Aşezați alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). |
| **2.** | **Supă/sos** (rece) | 200-250 ml<br>300-350 ml<br>400-450 ml<br>500-550 ml<br>600-650 ml<br>700-750 ml | 2-3min. | Turnați lichidul într-un castron şi acoperiți-l cu un capac de plastic în timpul încălzirii.<br>Mestecați în supă imediat după bipul de final (cuptorul continuă să funcționeze, dar este oprit imediat ce deschideți uşa).<br>Amestecați cu grijă înainte şi după timpul de aşteptare. |
| **3.** | **Pizza congelată** | 300-400 g<br>450-550 g<br>600-700 g | - | Aşezați o pizza înghețată (-18 °C) pe suportul înalt, sau două pizza-pe suporturile scund şi înalt. |
| **4.** | **Chifle înghețate** | 100-150 g<br>200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3-5 min. | Aşezați 2-6 chifle înghețate (-18 °C) în cerc, pe suportul scund. Aşezați 8 chifle înghețate, distribuite uniform pe suportul înalt şi pe cel scund. Acest program este potrivit pentru produse de panificație mici, cum ar fi chiflele, japonezele sau cornurile. |

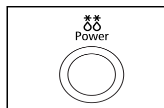
# Utilizarea funcției de decongelare rapidă

RO

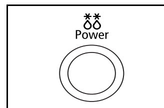
***Funcția de decongelare rapidă ( ) vă permite să decongelați carne, pui, peşte, pâine, tarte sau fructe. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul şi cantitatea.***


Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

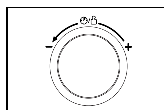
***Deschideți uşa. Aşezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ. Închideți uşa.***



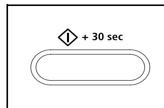

1. Apăsați butonul **Dezghețare rapidă (Power Defrost)**( ).



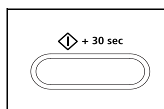

2. Selectați tipul de alimente preparat apăsând butonul **Dezghețare rapidă (Power Defrost)** ( ). Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate.



3. Selectați greutatea alimentelor prin rotirea **butonului disc**.




4. Apăsați butonul **Start** ( ).
   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.




5. Apăsați din nou butonul **Start** ( ) pentru a încheia decongelarea.
   Rezultat: După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.


Puteți decongela alimente şi manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția Microunde la nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea “Decongelarea”, la pagina pagina 23.

RO

# Utilizarea funcţiei de decongelare rapidă (continuare)

***Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare rapidă, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de decongelare.***

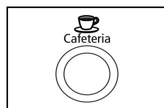
***Aşezaţi carnea, puiul sau peştele pe o farfurie plată de sticlă sau de porţelan, sau produsele de panificaţie şi patiserie pe hârtie de bucătărie specială.***

| Cod | Aliment | Dimensiune servire | Durată de aşteptare | Recomandări |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Carne** | 200-2000 g | 20-90 min. | Protejaţi marginile cu folie de aluminiu. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi carne tocată. |
| 2. | **Pui** | 200-2000 g | 20-90 min. | Protejaţi capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceţi puiul pe partea cealaltă după bip. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăţilor de carne de pui. |
| 3. | **Peşte** | 200-2000g | 20-60 min. | Protejaţi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi peştele pe partea cealaltă după bip. Acest program este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a bucăţilor de peşte. |
| 4. | **Pâine/ Tarte** | 125-1000 g | 10-60 min. | Aşezaţi pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie şi întoarceţi-o pe partea cealaltă după bip. Aşezaţi tarta pe un platou ceramic şi, dacă este posibil, întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcţioneze, dar se opreşte când deschideţi uşa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum şi pentru chifle şi baghete. Aranjaţi chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu drojdie, biscuiţi, plăcinte cu brânză şi produse de patiserie. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe şi cremă, precum şi pentru cele cu glazură de ciocolată. |
| 5. | **Fructe** | 100-600 g | 5-20 min. | Aşezaţi fructele uniform, pe o farfurie de sticlă plată. Acest program este corespunzător pentru toate speciile de fructe. |

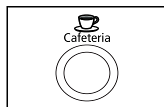
# Utilizarea funcţiei Expres (Cafeteria)

***Cu funcţia Expres (Cafeteria) ( ) , durata de preparare este setată automat.***

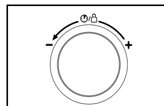
***Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.***



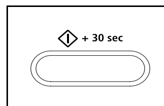

1. Apăsaţi pe butonul **Expres (Cafeteria)** ( ).




2. Selectaţi tipul de alimente preparat apăsând butonul **Expres (Cafeteria)** ( ). Consultaţi tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate.



3. Selectaţi greutatea alimentelor prin rotirea **butonului disc**.




4. Apăsaţi butonul **Start** ( ).

   Rezultat: Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate.
   - ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

# Setările pentru funcția expres

***Următorul tabel prezintă programele automate pentru reîncălzirea băuturilor şi decongelarea şi încălzirea feliilor de tartă congelate. Tabelul conține cantități, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.***

***Programul 1 funcționează doar cu microunde. Programul 2 utilizează o combinație microunde-convecție.***

| Cod | Aliment | Dimensiune servire | Durată de așteptare | Recomandări |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Băuturi (Cafea, lapte, ceai, apă** (la temperatura camerei) | 150 ml (1 ceașcă) 300 ml (2 cești) 450 ml (3 cești) 600 ml (4 cești) | 1-2 min. | Turnați lichidul în cești din ceramică și reîncălziți fără să acoperiți ceștile. Așezați 1 ceașcă în centru, 2 cești în poziții opuse sau 3-4 cești în cerc. Lăsați-le în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Amestecați înainte și după durata de așteptare. Aveți grijă când scoateți ceștile din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide). |
| 2. | **Tarte înghețate** | 200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g | 5-25 min. | Așezați o tartă înghețată în mijloc, sau mai multe tarte în cerc, pe suportul scund. Așezați suportul în mijlocul platoului din cuptor. Cu ajutorul convecției, tarta va fi încălzită și va deveni crocantă. Acest program este potrivit pentru tarte întregi (rotunde) sau felii de tartă, prăjituri cu fructe și glazură crocantă, checuri sau prăjituri cu mac. Nu este adecvat pentru prăjituri cu cremă sau cu glazură de ciocolată. |

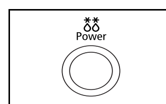
# Prepararea în mai multe etape

***Cuptorul dvs. cu microunde poate fi programat să prepare alimentele în trei stadii (modurile Convecție, Microunde + convecție şi Preîncălzire rapidă nu pot fi utilizate pentru prepararea în mai multe etape). Exemplu: Doriți să decongelați rapid alimente şi să le preparați fără să fie nevoie să resetați cuptorul după fiecare etapă. Astfel, puteți decongela şi prepara un peşte de 1,8 kg în trei etape:***

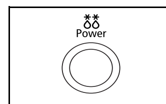
- ***Decongelare***
- ***Preparare la microunde timp de 30 de minute***
- ***Preparare la gril timp de 15 minute***



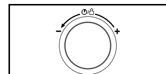
Decongelarea trebuie să fie prima etapă. Modurile Combinat și Gril pot fi utilizate o singură dată în decursul etapelor rămase. Modul Microunde poate fi utilizat de două ori, la două niveluri de putere diferite.



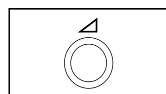

1. Apăsați butonul **Dezghețare rapidă (Power Defrost)** ( ).



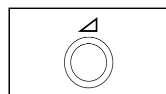

2. Selectați tipul de alimente preparat apăsând butonul **Dezghețare rapidă (Power Defrost)** ( ).



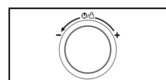
3. Setați greutatea rotind **butonul disc** de câte ori este necesar (1800 g în exemplu).



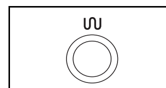
4. Apăsați butonul **Microunde (Microwave)** ( ).



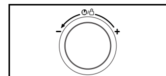
5. Setați nivelul de putere al microundelor apăsând butonul **Microunde (Microwave)** ( ) pentru a selecta nivelul de putere corespunzător (450 W, în exemplu).



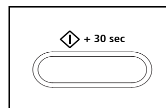
6. Setați durata de preparare prin rotirea **butonului disc**. (30 de minute, în exemplu)



7. Apăsați butonul **Grill** ( ).



8. Setați durata de preparare prin rotirea **butonului disc**. (15 minute, în exemplu).




9. Apăsați butonul **Start** ( ).
   Rezultat: Începe prepararea:
   ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

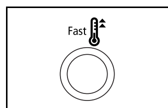
RO

# Preîncălzirea rapidă a cuptorului

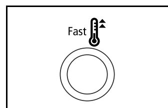
***Pentru prepararea în modul Convecţie, se recomandă să preîncălziţi cuptorul la temperatura dorită înainte de a introduce alimentele în cuptor.***

***Atunci când cuptorul atinge temperatura dorită, va fi menţinut la această temperatură timp de cca. 10 minute, apoi va fi oprit automat.***

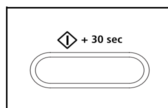
***Verificaţi dacă elementul de încălzire este în poziţia corectă pentru tipul de preparare necesar.***




1. Apăsaţi butonul **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( Fast ).
   Rezultat: Se vor afişa următoarele indicaţii:
   250 °C (temperatura)




2. Apăsaţi pe butonul **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( Fast ) de una sau mai multe ori, pentru a seta temperatura.




3. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
   Rezultat: Cuptorul va fi preîncălzit la temperatura necesară.
   - ◆ Timpul de afişare este de 8 secunde pentru modul de preparare selectat şi de 2 secunde pentru temperatura presetată în secvenţă. De exemplu, în modul Preîncălzire rapidă, la 200 °C




(afişat timp de 8 secunde)




(afişat timp de 2 secunde)

   - ◆ După atingerea temperaturii presetate, cuptorul va emite 6 bipuri, iar temperatura atinsă va fi păstrată timp de 10 minute.
   - ◆ După 10 minute vor fi emise alte 4 bipuri, iar cuptorul se va opri.


Dacă temperatura internă a ajuns la temperatura presetată, vor fi emise 6 bipuri la atingerea temperaturii, aceasta fiind păstrată timp de 10 minute.


Dacă doriţi să ştiţi temperatura curentă din cavitatea cuptorului, apăsaţi butonul **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( Fast ).

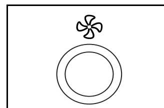
# Prepararea prin convecţie

***Modul Convecţie vă permite să preparaţi alimente în stil tradiţional, ca într-un cuptor obişnuit. Modul Microunde nu este utilizat. Puteţi seta temperatura dorită, în intervalul 40°C-250°C, utilizând 8 niveluri prestate. Durata maximă de preparare este de 60 minute.***

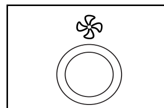

Dacă doriţi să preîncălziţi rapid cuptorul, consultaţi pagina 14.

- Folosiţi întotdeauna mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.
- Puteţi obţine alimente mai bine pătrunse şi mai bine rumenite dacă utilizaţi suportul scund.

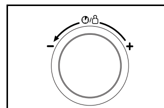
***Verificaţi dacă elementul de încălzire este în poziţie orizontală, iar platoul este poziţionat corect. Deschideţi uşa şi plasaţi recipientul pe suportul scund şi aşezaţi-l pe platou.***



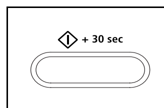
1. Apăsaţi butonul **Convecţie (Convection)** ( ).
   Rezultat: Se vor afişa următoarele indicaţii:
   (modul Convecţie)
   250 °C(temperatura)



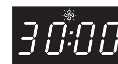
2. Apăsaţi pe butonul **Convecţie (Convection)** ( ) de una sau mai multe ori, pentru a seta temperatura.
   (Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C.



3. Setaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.




4. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
   Rezultat: Începe prepararea:
   - ◆ Timpul de afişare este de 8 secunde pentru modul de preparare presetat şi de 2 secunde pentru temperatura presetată în secvenţă. De exemplu, 30 de minute de preparare la 200°C




(afişat timp de 8 secunde)




(afişat timp de 2 secunde)

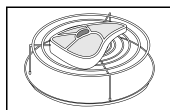
   - ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.


Dacă doriţi să ştiţi temperatura curentă din cavitatea cuptorului, apăsaţi butonul **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( Fast ).

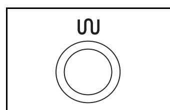
# Utilizarea grilului

***Grilul vă permite să încălziţi şi să rumeniţi alimente rapid, fără a folosi microundele.***

- ***Folosiţi întotdeauna mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.***
- ***Puteţi obţine alimente mai bine pătrunse şi mai bine rumenite dacă utilizaţi suportul înalt.***

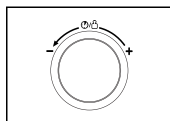


**1.** Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport.

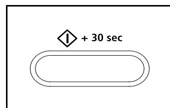


**2.** Apăsați butonul **Grill** ( ).
Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:
( ) (Modul Gril)

- Nu puteți seta temperatura grilului.

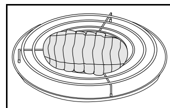


**3.** Setați durata pentru gril prin rotirea **butonului disc**.
- Durata maximă pentru gril este de 60 minute.



**4.** Apăsați butonul **Start** ( ).
Rezultat: Va începe prepararea la gril.
◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

# Alegerea accesoriilor



***Prepararea în modul tradiţional (convecţie) necesită vase şi ustensile de bucătărie. Utilizaţi doar vase de bucătărie pe care le puteţi utiliza în cuptorul normal.***

***Recipientele pentru preparare la microunde nu sunt de obicei potrivite pentru prepararea în modul Convecţie. Nu utilizaţi recipiente de plastic, farfurii, vase de hârtie, prosoape etc.***

***Dacă doriţi să selectaţi modul de preparare combinat (gril şi microunde), folosiţi numai recipiente recomandate atât pentru microunde, cât şi pentru cuptoare. Recipientele şi instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.***



Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 18.

# Prepararea combinată la microunde şi gril

***Puteţi combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.***

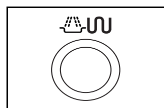


Utilizați ÎNTOTDEAUNA materiale sigure pentru microunde și cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

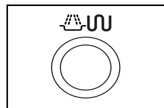
Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

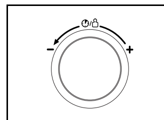
***Deschideţi uşa. Plasaţi alimentele pe suportul potrivit tipului respectiv de alimente. Aşezaţi suportul direct pe platoul rotativ. Închideţi uşa.***



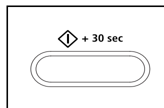
**1.** Apăsați butonul **Microunde +Gril (Microwave + Grill)** ( ).
Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:
( ) (mod combinat microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)



**2.** Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând butonul **Microunde + Gril (Microwave + Grill)** ( ) până când se afișează puterea adecvată (300-600 W).
- Nu puteți seta temperatura grilului.



**3.** Setați durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.
- Durata maximă de preparare este de 60 minute.



**4.** Apăsați butonul **Start** ( ).
Rezultat:
◆ Începe prepararea combinată.
◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.

# Combinarea microundelor şi convecţiei

RO

***Puteţi prepara alimentele utilizând atât microundele, cât şi modul clasic, prin convecţie. Nu este necesară preîncălzire, deoarece microundele sunt disponibile imediat.***

***Numeroase alimente pot fi preparate în mod combinat.***

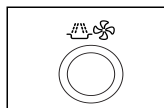
- ***Carne şi pui***
- ***Plăcinte şi tarte***
- ***Mâncăruri cu ouă şi brânză***

☛ Utilizaţi ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât şi pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

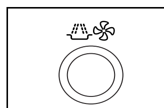
Folosiţi ÎNTOTDEAUNA mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.

Puteţi obţine alimente mai bine pătrunse şi mai bine rumenite dacă utilizaţi suportul scund.

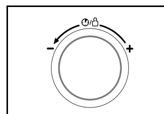
***Deschideţi uşa. Aşezaţi alimentele pe platoul rotativ sau pe suportul scund, pe care apoi îl veţi aşeza pe platou. Închideţi uşa. Elementul de încălzire trebuie să se afle în poziţie orizontală.***



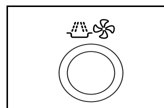
1. Apăsaţi butonul **Microunde +Convecţie (Microwave + Convection)** ( ).
   Rezultat: Se vor afişa următoarele indicaţii:
   (mod combinat microunde şi convecţie)
   600 W (putere de ieşire): Trece în următorul mod de temperatură în 2 secunde)
   250 °C(temperatura)



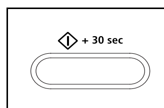
2. Selectaţi temperatura apăsând butonul **Microunde+Convecţie (Microwave + Convection)** ( ).
   (Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C.



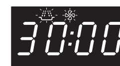
3. Setaţi durata de preparare prin rotirea **butonului disc**.
   - Durata maximă de preparare este de 60 minute.



4. Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând butonul **Microunde +Convecţie (Microwave + Convection)** ( ) până când se afişează puterea adecvată (600, 450, 300, 180, 100W).




5. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
   Rezultat:
   - ◆ Începe prepararea combinată.
   - ◆ Cuptorul este încălzit la temperatura dorită. Apoi, prepararea la microunde va continua până la sfârşitul duratei de preparare.
   - ◆ Timpul de afişare este de 8 secunde pentru modul de preparare presetat şi de 2 secunde pentru temperatura presetată în secvenţă. De exemplu, 30 de minute de preparare la 200 °C




(afişat timp de 8 secunde)




(afişat timp de 2 secunde)

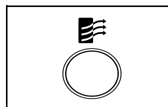
   - ◆ După terminarea preparării, cuptorul va emite un bip, iar cifra 0 va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un bip pe minut.



Dacă doriţi să ştiţi temperatura curentă din cavitatea cuptorului, apăsaţi butonul **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( ).

# Utilizarea funcţiei de deodorizare (CE1071)

***Utilizaţi această caracteristică după prepararea alimentelor cu mirosuri puternice sau în cazul în care este fum mult în cuptor. Mai întâi, curăţaţi interiorul cuptorului.***

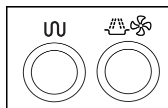


Apăsaţi butonul **Deodorizare (Deodorize)** după terminarea curăţării. Veţi auzi 4 bipuri.

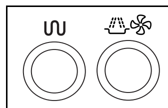
- Timpul de deodorizare a fost setat la 5 minute.
- Puteţi ajusta durata pentru **deodorizare** apăsând butonul + 30 s.
- Durata maximă de deodorizare este de 60 minute.

# Blocarea de siguranţă a cuptorului cu microunde

***Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranţa copiilor, care permite "blocarea" acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcţiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.***



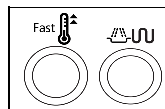
1. Apăsaţi butoanele **Grill**( ) şi **Microunde + Convecţie (Microwave + Convection)** ( ) în acelaşi timp (timp de 3 secunde).
   Rezultat:
   - Cuptorul este blocat.
   - Se afişează următoarea indicaţie "**L**".



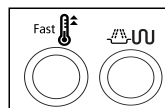
2. Pentru a debloca cuptorul, apăsaţi din nou butoanele **Grill** ( ) şi **Microunde + Convecţie (Microwave + Convection)** ( ), în acelaşi timp (timp de 3 secunde).
   Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

# Dezactivarea semnalului de avertizare

***Puteţi dezactiva semnalul de avertizare oricând doriţi.***




1. Apăsaţi butoanele **Preîncălzire rapidă (Fast Preheat)** ( Fast ) şi **Microunde şi gril (Microwave Grill)** ( ) în acelaşi timp (timp de 1 secundă).
   Rezultat: Acum, cuptorul nu va emite niciun bip pentru a indica sfârşitul funcţiei.




2. Pentru a reactiva bipurile, apăsaţi din nou butoanele **(Fast Preheat)** ( Fast ) şi **Microunde şi gril (Microwave Grill)** ( ) în acelaşi timp (timp de 1 secundă).
   Rezultat: Acum, cuptorul funcţionează normal.

RO

# Ghidul pentru materiale de gătit

***Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.***

***Trebuie să alegeţi cu atenţie materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca sigur pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceţi griji.***

***Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale pentru gătit şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.***

| Materiale de gătit | Sigure pentru microunde | Comentarii |
|---|---|---|
| **Folie din aluminiu** | ✓✗ | Se poate folosi în cantităţi mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice. |
| **Preparate cu crustă** | ✓ | Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute. |
| **Porţelan şi vase din lut** | ✓ | Porţelanul, vasele din lut şi din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepţia celor cu încrustaţii metalice. |
| **Tăvi de unică folosinţă din poliester cartonat** | ✓ | Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi. |
| **Ambalaje tip fast-food** | | |
| • Recipiente din polistiren | ✓ | Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului. |
| • Pungi de hârtie sau hârtie de ziar | ✗ | Pot lua foc. |
| • Hârtie reciclată sau ambalaje metalice | ✗ | Poate cauza formarea de arcuri electrice. |
| **Sticlă** | | |
| • Pentru cuptor şi masă | ✓ | Se pot folosi dacă nu au încrustaţii metalice. |
| • Sticlă fină | ✓ | Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc. |
| • Borcane din sticlă | ✓ | Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire. |
| **Metal** | | |
| • Vase | ✗ | Pot cauza formarea de arcuri şi aprinderea. |
| • Sisteme de legare a pungilor | ✗ | |
| **Hârtie** | | |
| • Farfurii, căni, şerveţele şi hârtie de bucătărie | ✓ | Pentru prepararea rapidă şi încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidităţii în exces. |
| • Hârtie reciclată | ✗ | Poate cauza formarea de arcuri electrice. |
| **Plastic** | | |
| • Recipiente | ✓ | În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiţi plastic cu melamină. |
| • Folie de plastic | ✓ | Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveţi grijă când îndepărtaţi folia deoarece se vor degaja aburi fierbinţi. |
| • Pungi pentru congelator | ✓✗ | Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriţi-le cu o furculiţă, dacă este necesar. |
| **Hârtie cerată** | ✓ | Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii şi prevenire împroşcării. |

**✓ : Recomandat**
**✓✗: A se utiliza cu atenţie**
**✗ : Nesigur**

RO

## MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă şi absorbită de conţinutul de apă, grăsime şi zahăr din acestea.
Microundele determină mişcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mişcarea rapidă a acestor molecule creează fricţiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

## PREPARAREA

**Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:**

Pentru eficienţă maximă, materialele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oţelul, alimiul şi cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porţelanul şi materialele plastice, precum şi hârtia şi lemnul. În consecinţă, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

**Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:**

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peştele şi carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici şi sugestii).

**Acoperirea în timpul preparării**

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur şi contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

**Duratele de aşteptare**

După terminarea preparării alimentelor, durata de aşteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

### Ghid de preparare pentru legume congelate

Se foloseşte un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă-vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obţine rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării şi o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de aşteptare.

| Aliment | Porţie | Putere | Timp (min.) | Durată de aşteptare (min.) | Instrucţiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Spanac | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. |
| Mazăre | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Fasole verde | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. |
| Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb) | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |
| Amestec legume (chinezesc) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. |

RO

## Ghid de preparare pentru orez și paste

**Orez:** Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac - orezul se dublează în volum în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

**Paste:** Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

| Aliment | Porție | Putere | Timp (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Orez alb (semifiert) | 250g<br>375g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Se adaugă 500 ml de apă rece.<br>Se adaugă 750 ml de apă rece. |
| Orez brun (semifiert) | 250g<br>375g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Se adaugă 500 ml de apă rece.<br>Se adaugă 750 ml de apă rece. |
| Orez amestec (orez alb + orez brun) | 250g | 900 W | 16-17 | 5 | Se adaugă 500 ml de apă rece. |
| Porumb amestec (orez + cereale) | 250g | 900 W | 17-18 | 5 | Se adaugă 400 ml de apă rece. |
| Paste | 250g | 900 W | 10-11 | 5 | Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. |

## Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă-vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

**Sugestie**: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

**Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă a microundelor (900 W).**

| Aliment | Porție | Timp (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. |
| Varză de Bruxelles | 250g | 6-6½ | 3 | Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă. |
| Morcovi | 250g | 4½-5 | 3 | Se taie morcovii în felii egale. |
| Conopidă | 250g<br>500g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. |
| Dovlecei | 250g | 4-4½ | 3 | Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă. |
| Vinete | 250g | 3½-4 | 3 | Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie. |
| Praz | 250g | 4-4½ | 3 | Se taie prazul în felii subțiri. |
| Ciuperci | 125g<br>250g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. |
| Ceapă | 250g | 5-5½ | 3 | Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. |
| Ardei | 250g | 4½-5 | 3 | Se taie ardeii în felii mici. |
| Cartofi | 250g<br>500g | 4-5<br>7-8 | 3 | Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. |
| Napi | 250g | 5½-6 | 3 | Se taie napii în cuburi mici. |

## REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracţiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele şi aragazurile obişnuite.
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

**Aranjarea şi acoperirea**

Evitaţi să reîncălziţi articole mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc şi se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăţilor mici va da rezultate mult mai bune.

**Nivelurile de putere şi amestecarea**

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 900 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicaţii, consultaţi tabelele.
În general, este mai bine să reîncălziţi alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantităţi mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucăţile mici).
Pentru rezultate optime, amestecaţi bine sau întoarceţi alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecaţi alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveţi grijă când încălziţi lichide şi hrană pentru bebeluşi. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor şi arderea, amestecaţi lichidele înainte, în timpul şi după încălzire. Lăsaţi lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de aşteptare. Vă recomandăm să puneţi o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitaţi supraîncălzirea (şi implicit alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimaţi timpul de preparare şi să îl prelungiţi dacă este necesar.

**Încălzirea şi duratele de aşteptare**

Când încălziţi un aliment pentru prima dată, este bine să notaţi durata - pentru referinţă viitoare.
Asiguraţi-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinţi.
Aşteptaţi câteva minute după reîncălzire-pentru a permite uniformizarea temperaturii aliemntelor. Durata de aşteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altfel în tabel.
Aveţi grijă când încălziţi lichide şi hrană pentru bebeluşi. Consultaţi şi capitolul despre măsurile de siguranţă.

## REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsaţi întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă şi arderea, puneţi o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi şi amestecaţi-le înainte, în timpul şi după încălzire.

## REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

**HRANĂ PENTRU BEBELUŞI**:
Vărsaţi hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecaţi bine după reîncălzire! Lăsaţi să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecaţi din nou şi verificaţi temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.
**LAPTE PENTRU BEBELUŞI**:
Vărsaţi laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziţi-l fără capac. Nu încălziţi niciodată biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitaţi bine înainte de perioada de aşteptare şi agitaţi din nou înaite de servire! Verificaţi cu grijă temperatura laptelui şi a hranei pentru bebeluş înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

**OBSERVAŢIE:**

În special hrana pentru bebeluşi trebuie verificată cu atenţie înainte de servire, pentru a preveni arderea. Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel.

# Ghid de preparare (continuare)

## Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

| Aliment | Porție | Putere | Timp | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Hrană pentru bebeluși (legume + carne) | 190 g | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. |
| Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe) | 190 g | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se așteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. |
| Lapte pentru bebeluși | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. - 1 min. 10 sec. | 2-3 | Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se încălzește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție. |

## Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

| Aliment | Porție | Putere | Timp (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Băuturi (cafea, ceai și apă) | 150 ml (1 ceașcă)<br>300 ml (2 cești)<br>450 ml (3 cești)<br>600 ml (4 cești) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Turnați în cești și reîncălziți, fără capac. Așezați 1 ceașcă în centru, 2 cești în poziție diametral opusă sau 3 cești în cerc. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine. |
| Supă (rece) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Se toarnă într-un vas sau bol din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire. |
| Stufat (rece) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Se varsă stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. |
| Paste cu sos (reci) | 350 g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Se așează pastele (de ex. spaghetti sau tăiețe) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite. |
| Paste umplute cu sos (reci) | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Se așează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. |
| Platou mixt (rece) | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. |
| Fondue de brânză gata de servit (rece) | 400 g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Puneți fondue-ul de brânză gata de servit într-un vas de sticlă pirex cu capac.<br>Amestecați din când în când în timpul și după preparare.<br>Amestecați bine înainte de servire. |

## DECONGELAREA

Microundele reprinzintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar, dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele. Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

**Sugestie:** Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

**Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).**

| Aliment | Porție | Timp (min.) | Durată de așteptare (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|
| Carne | | | | |
| Gulaș de vită | 250g<br>500g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |
| Friptură de porc | 250g | 7-8 | | |
| Pui | | | | |
| Bucăți de pui | 500g (2 buc.) | 14-15 | 15-60 | Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |
| Un pui întreg | 1200g | 32-34 | | |
| Pește | | | | |
| File de pește | 200g | 6-7 | 10-25 | Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri ale bucăților de file și coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |
| Pește întreg | 400g | 11-13 | | |
| Fructe | | | | |
| Fructe de pădure | 300g | 6-7 | 5-10 | Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare). |
| Pâine | | | | |
| Chifle (1 bucată de cca. 50 g)<br>Toast/Sandvici<br>Pâine germană pentru sandvici (făină de grâu + făină de secară) | 2 buc.<br>4 buc.<br>250g<br>500g | 1-1½<br>2½-3<br>4-4½<br>7-9 | 5-20 | Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! |

RO

## *GRIL*

Elementul de încălzire a grilului se află chiar sub plafonul cavităţii. Funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

**Materiale de gătit pentru gril:**

Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţin metal. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

**Alimentele adecvate pentru gril:**

Cotlete, cârnaţi, fripturi, hamburgeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu topping-uri.

**OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:**

Atunci când este utilizat doar modul Gril, alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

## *MICROUNDE + GRIL*

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril şi 300 W + Gril.

**Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril**

Folosiţi materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi materiale de gătit din metal când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

**Alimente adecvate pentru prepararea la microunde + gril:**

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex. paste), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex. bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru gril.

**OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:**

Atunci când este utilizat doar modul combinat (microunde +gril), alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părţi, alimentele trebuie întoarse.

### Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

**Pre-încălziţi grilul utilizând funcţia pentru gril de 2-3 minute.**
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru gril din acest tabel.

| Alimente proaspete | Porţie | Putere | 1. Durată pe o parte (min.) | 2. Durată pe o parte (min.) | Instrucţiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Felii de toast | 4 buc. (1 bucată 25 g) | Numai gril | 2-3 | 1-2 | Se aşează feliile de toast alături pe suportul înalt. |
| Roşii la gril | 400 g (2 buc.) | 300 W+ Gril | 5-6 | - | Se taie roşiile în jumătăţi. Se pune brânză deasupra. Se aşează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria pe suport. Se aşteaptă 2-3 minute. |
| Toast cu roşii şi brânză | 4 buc. (300 g) | 300 W+ Gril | 4½-5½ | - | Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează toastul cu topping-ul pe suportul înalt. Se aşteaptă 2-3 minute. |
| Toast Hawaii (felii de ananas, jambon şi brânză) | 4 buc. (500 g) | 300 W+ Gril | 6-7 | - | Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează toastul cu topping-ul pe suportul înalt. Se aşteaptă 2-3 minute. |
| Cartofi copţi | 500 g | 600 W + Gril | 7-8 | - | Se taie cartofii în jumătăţi. Se aşează în cerc pe suportul înalt, cu partea tăiată pe gril. |
| Cartofi/ Legume gratinate (reci) | 450 g | 450 W + Gril | 8-10 | - | Se aşează gratinul proaspăt pe o farfurie din sticlă pirex, mică. Aşezaţi farfuria pe suportul înalt. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute. |
| Mere coapte | 2 mere (cca. 400 g) | 300 W+ Gril | 6½-7½ | - | Se scot cotoarele şi se umplu merele cu stafide şi gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se aşează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se aşează farfuria direct pe suportul scund. |
| Bucăţi de pui | 500 g (2 buc.) | 300 W+ Gril | 9-10 | 7-8 | Se ung bucăţile de pui cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suportul înalt. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute. |

RO

| Alimente proaspete | Porţie | Putere | 1. Durată pe o parte (min.) | 2. Durată pe o parte (min.) | Instrucţiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| Fripturi de vită (mediu) | 400 g (2 buc.) | Numai gril | 10-14 | 8-12 | Ungeţi cu ulei feliile de friptură. Aşezaţi-le în cerc pe suportul înalt. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute. |
| Peşte prăjit | 400-500 g | 300 W+ Gril | 5-6 | 5½-6½ | Ungeţi peştele cu ulei şi adăugaţi ierburi şi condimente. Aşezaţi peştii alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul înalt. După prepararea la gril, se aşteaptă 2-3 minute. |

## *CONVECŢIE*

Prepararea prin convecţie este metoda tradiţională de a găti, într-un cuptor clasic cu flacără.
Elementul de încălzire şi ventilatorul se află pe peretele din spate, astfel încât aerul cald să circule.

**Materiale de gătit pentru prepararea prin convecţie:**

Pot fi utilizate toate ustensilele de gătit obişnuite - cratiţe, tigăi sau orice alt instrument pe care l-aţi utiliza în mod normal într-un cuptor de convecţie tradiţional.

**Alimentele adecvate pentru prepararea prin convecţie:**

Biscuiţi, chifle, prăjituri, tarte cu fructe paste şi sufleuri pot fi preparate în acest mod.

## *MICROUNDE + CONVECŢIE*

Acest mod combină energia microundelor şi aerul cald şi reduce timpul de gătire, oferind alimentelor un aspect maroniu-crocant.
Gătirea prin convecţie reprezintă metoda clasică de preparare a alimentelor într-un cuptor cu aer cald, care beneficiază în plus de un ventilator pe peretele din spate.

**Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + convecţie:**

Vasele trebuie să fie corespunzătoare pentru cuptoarele cu microunde. Trebuie să reziste la temperaturi mari (sticlă, ceramică sau porţelan fără inserţii metalice); ustensilele trebuie să fie similare celor de la capitolul microunde + grill.

**Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + convecţie:**

Toate tipurile de carne, caserole, preparate gratinate, prăjituri spongioase şi tarte cu fructe, plăcinte, legume, biscuiţi sau pâine.

RO

## Ghid pentru prepararea prin convecție a alimentelor proaspete sau congelate

Preîncălziți cuptorul de convecție cu funcția de preîncălzire automată, la temperatura dorită.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii din acest tabel.

| Alimente proaspete | Porție | Putere | 1. Durată pe o parte (min.) | 2. Durată pe o parte (min.) | Instrucțiuni |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** Pizza congelată (deja preparată) | 300-400 g | 600 W + 220 °C | 9-11 | - | Se așează pizza pe suportul înalt. După preparare, se așteaptă 2-3 minute. |
| **PASTE** Lasagne congelată | 400 g | 450 W + 200 °C | 20-23 | - | Puneți preparatul într-un vas corespunzător din sticlă pirex sau lăsați-l în ambalajul original (asigurați-vă că acesta este corespunzător pentru cuptoare cu microunde sau convecție). Puneți gratinul de paste pe suportul scund. După preparare, se așteaptă 2-3 minute. |
| **CARNE** Friptură de vită/miel (medie) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 19-21 | 11-13 | Ungeți bucățile de vită/miel cu ulei și condimentați-le cu piper, sare și boia de ardei. Puneți carnea pe suportul metalic scund, cu partea grasă în jos. După preparare, înfășurați-o în folie de aluminiu și așteptați 10-15 minute. |
| Pui prăjit | 1000-1100 g | 450 W + 220 °C | 16-18 | 12-15 | Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, pe suportul inferior. Se așteaptă 5 minute. |
| **PÂINE** Chifle proaspete (aluat proaspăt) | 4 buc. (200 g) | Numai 200 °C | 12-14 | - | Se așează chiflele în cerc pe suportul scund. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul! Se așteaptă 2-3 minute. |
| Pâine cu usturoi (rece, preparată deja) | 200 g (1 buc.) | 180 W + 220 °C | 8-9 | - | Puneți bagheta rece pe hârtia de bucătărie, pe suportul scund. După preparare, așteptați 2-3 minute. |
| **PRĂJITURI** Prăjitură cu mere (aluat proaspăt) | 500 g | Numai 200 °C | 35-40 | - | Puneți aluatul proaspăt într-un recipient rotund de metal negru (cu diametrul de 18 cm). Adăugați merele felii deasupra. Așezați farfuria pe suportul scund. După preparare, așteptați 5-10 minute. |
| Mini-brioșe (aluat proaspăt) | 12 x 30 g (350-400 g) | Numai 220 °C | 35-40 | - | Puneți aluatul proaspăt în recipiente speciale de carton. Așezați recipientele pe suportul scund. După preparare, se așteaptă 5 minute. |
| Fursecuri (aluat proaspăt) | 100-150 g | Numai 200 °C | 10-12 | - | Preîncălziți cuptorul utilizând o tavă metalică specială pentru copt. Puneți fursecurile pe tavă. Puneți tava pe suportul inferior. |
| Tarte înghețate | 1000 g | 180 W + 180 °C | 18-20 | - | Așezați prăjitura înghețată direct pe suportul scund. După dezghețare și încălzire așteptați 15-20 de minute. |

# Ghid de preparare (continuare)

## SUGESTII SPECIALE

**TOPIREA UNTULUI**

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 900 W, până când untul se topește.

**TOPIREA CIOCOLATEI**

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

**TOPIREA MIERII CRISTALIZATE**

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

**TOPIREA GELATINEI**

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pirex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

**PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)**

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă pirex, timp de 3½ până la 4½ minute, la 900 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

**PREPARAREA GEMULUI**

Se pun 600 g de fructe (de ex. un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pirex potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 900 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

**PREPARAREA BUDINCILOR**

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă pirex potrivit, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 900 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

**RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE**

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii pentru 3½-4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

# Curățarea cuptorului cu microunde

RO

***Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:***

- ***Suprafețele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***



Asigurați-vă **ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.



Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc;

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.



**NU** vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Fiți atenți când curățați elementele de etanșare ale ușii, pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii



Curățați cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.



Instrucțiunile cuptorului stipulează când anume nu trebuie utilizată curățarea cu abur.

RO

## *Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde*

***Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauţie simple.***

***Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:***

- ***Articulaţia este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

***Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.***



Nu îndepărtaţi **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect şi trebuie reparat sau dacă aveţi dubii în legătura cu starea de funcţionare a acestuia:

- Deconectaţi-l de la priza de perete
- Contactaţi cel mai apropiat centru de service



Dacă doriţi să depozitaţi temporar cuptorul, alegeţi un loc uscat şi ferit de praf.

- **Motiv:** Praful şi umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcţionale ale cuptorului.

***Romania***



***Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)***

Marcajele de pe acest produs sau menţionate în instrucţiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcţionare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătăţii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separaţi acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclaţi în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugaţi să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziţionat acest produs, fie cu autorităţile locale, pentru a primi informaţii cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituţionali sunt rugaţi să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condiţiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

## *Specificaţii tehnice*

***SAMSUNG depunde eforturi pentru a-şi îmbunătăţi produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificaţiile de design, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.***

| | |
|---|---|
| **Sursă de alimentare** | 230 V ~ 50 Hz CA |
| **Consum de energie**<br>Putere maximă<br>Microunde<br>Gril (element de încălzire)<br>Convecţie (element de încălzire) | <br>2700 W<br>1400 W<br>1250 W<br>Maxim 2050 W |
| **Putere de ieşire** | 100 W / 900 W-6 niveluri (IEC-705) |
| **Frecvenţă de funcţionare** | 2450 MHz |
| **Dimensiuni** (L x Î x A)<br>Exterior<br>Cavitate cuptor | <br>517 x 485 x 310 mm<br>352 x 348 x 235 mm |
| **Volume (Volum)** | 1,0 Cubic feet |
| **Greutate**<br>Netă | <br>aprox. 18,5 kg |

SAMSUNG
ELECTRONICS